Zeitschrift: Badener Neujahrsblätter

Herausgeber: Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden

Band: 84 (2009)

Artikel: Heute ist der Patient auch Gast : im Regionalen Pflegezentrum Baden und im Kantonsspital geht man auf die Wünsche der Gäste ein

Autor: Keller, Hubert

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-324969

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 26.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Heute ist der Patient auch Gast

Im Regionalen Pflegezentrum Baden und im Kantonsspital geht man auf die Wünsche der Gäste ein

Von Hubert Keller, Endingen. Er ist Chefredaktor
der AZ-Wochenzeitungen.

Lars Weissbarth, der Chefkoch am Regionalen Pflegezentrum, und sein Kollege am Kantonsspital Baden, Josef Stalder, haben keinen direkten Einfluss auf den Gesundheitszustand ihrer Gäste. Doch sie beide wissen, wie wichtig die ausgewogene und gesunde Ernährung für deren Wohl ist.

Heute messen sich Pflegezentren und Spitäler mit von ambitionierten Köchen betriebenen Hotelküchen, auch wenn sich deren Produktionspläne und -methoden unterscheiden. Viele Spitalköche kommen aus der gehobenen Gastronomie. Die Ausbildung zum Spitalkoch mit eidgenössischem Fachausweis wurde grundlegend revidiert. Zudem ziehen junge, gut ausgebildete und motivierte Köchinnen und Köche die Anstellung in einem Spital vor. Im Gegensatz zum Restaurationsbetrieb kann dieses geregelte Arbeitszeit anbieten.

Früher stand der Bauchumfang des Kochs für die Qualität seiner Küche. Reichlich und deftig mögen für eine Landbeiz an der Wanderroute noch erstrebenswerte Qualitätsziele sein, nicht aber für die Spitalküche. Allerdings machen beide Chefköche gerne auch mal eine Ausnahme. Der währschafte Cervelatsalat weckt Erinnerungen an früher und an zu Hause. Und das tut der Seele wohl.

Die moderne Küche, wie sie Stalder und Weissbarth anstreben, ist leicht. Es werden nach Möglichkeit marktfrische Produkte verwendet. Die Nahrungsmittel werden schonend verwertet, entweder auf den Punkt gekocht, dann schockgefroren und kurz vor dem Service regeneriert oder bei niederen Temperaturen zeitgerecht gegart. Die Nahrungsmittel bewahren so ihren Eigengeschmack und ihre wertvollen Inhaltsstoffe.

Das durchorganisierte Reich des Küchenmanagers Lars Weissbarth im Regionalen Pflegezentrum Baden

Rindsgeschnetzeltes an Madeirasauce, Kartoffelstock, Broccoli, voraus Champignoncrèmesuppe, zum Dessert Erdbeerroulade. Lars Weissbarth scrollt den Menüplan der Woche runter: Am Sonntag gibt es Kaninchenrollbraten an Rosmarin-

sauce, Nudeln, Gemüse, abgerundet wird das leckere Menü mit einer Bouillon mille-fanti, einer Fleischbouillon mit Ei, verquirlt mit Parmesan, und mit gebrannter Crème.

Weissbarth wechselt auf seinem Computer die Seite und präsentiert die lange Liste der Speisen, aus denen die Bewohnerinnen und Bewohner ihr Nachtessen zusammenstellen. Pizza, Fotzelschnitte, Fleischkäse garniert, Wähe, Waldfäscht, Café complet – Weissbarths Kunden bestimmen selber, was sie essen mögen. Während beim Mittagessen das vorgeschlagene Menü variiert werden kann – wer Rindsgeschnetzeltes nicht mag, nimmt vielleicht lieber Brätkügeli und statt dem Blumenkohl, den man schon als Kind nicht ausstehen konnte, Rüebli –, wird das Nachtessen gleichsam à la carte zusammengestellt. Das Pflegepersonal auf der Station nimmt die Bestellung auf und gibt sie an die Küche weiter – per Computer selbstverständlich. Pro Mahlzeit werden 50 bis 70 individuelle Wünsche erfüllt. «Café complet ist sehr beliebt», sagt Weissbarth, «die Renner aber sind Fleischkäse mit Kartoffelsalat sowie Chäschüechli.»

Der Küchenchef weiss, was begehrt ist, und bewirtschaftet die Vorratskammern entsprechend. Zudem führt Weissbarth eine Liste der Bewohnerinnen und Bewohner mit ihren Vorlieben und Abneigungen: «Kein Blumenkohl», «kein Reis, alternativ Nudeln». Weissbarths Küche ist durchorganisiert. «Ich bin eigentlich weniger Koch als Küchenmanager», räumt er ein. Bedauern schwingt nicht mit, im Gegenteil. 1992 hatte er nämlich Erfahrungen in einem anderen Bereich gesammelt, bevor er sich zum Diätkoch weiterbildete. 1999 bis 2003 arbeitete er am Kantonsspital Olten. Im Frühjahr 2003 trat er seine Stelle beim Regionalen Pflegezentrum Baden (RPB) an.

Die Führung durch sein Reich, das im Dezember 2005 nach den neusten technologischen Standards von Grund auf neu eingerichtet wurde, beginnt in der Abwaschküche. Energie und Waschmittel werden sparsam und umweltschonend eingesetzt. Die Abwärme der Waschanlage wird für die Warmwasseraufbereitung genutzt. Das Personal, das den Abwasch verrichtet, verdient Respekt. «Eine anstrengende Arbeit», sagt Weissbarth. 800 Garnituren werden hier täglich gereinigt.

Am Bildschirm kann der Küchenchef die Temperatur des Abwaschwassers ablesen. Mindestens 85 Grad müssen es sein, damit das Geschirr hygienisch einwandfrei sauber ist. Alle Daten, die für Qualität und Hygiene relevant sind, werden, um eine lückenlose Kontrolle zu gewährleisten, ein Jahr lang gespeichert und aufbewahrt. «So können die Vorgaben des Lebensmittelinspektorats jederzeit eingehalten werden.»

Weissbarth zeigt die Nassmüll-Entsorgungsanlage. Essensreste werden in einen Trichter geschüttet, fein zerrieben und in einem Tank aufgefangen. Die unappetit-

Küchenchef Lars Weissbarth mit seiner Crew und Koch-Lehrling Bianca Vollenweider in der Küche des Regionalen Pflegezentrums Baden (alle Fotos: Hubert Keller).

liche Brühe wird einer Biogasanlage zugeführt und liefert Energie. Eine Verfütterung in der Schweinemast ohne entsprechende Aufbereitung verbietet das Tierseuchengesetz.

Ein Raum weiter werden die Wagen, in welche die Tabletts mit den Mahlzeiten schichtweise geschoben werden, gereinigt und für die nächste Ladung vorbereitet. Es sind Induktionswagen. Die Teller sind auf der Unterseite mit Metall beschichtet. Markierungen auf den Tabletts zeigen an, wie die Teller platziert werden müssen. Nicht, dass die Suppe kalt bleibt und man sich dafür an der Erdbeerroulade die Zunge verbrennt. Erst auf der Station wird der Wagen ans Stromnetz angeschlossen. Vorher hält der Induktionswagen das Essen kühl.

Lars Weissbarth und sein Team kochen Stunden vor den Essenszeiten. Die Mahlzeiten werden produziert, schockgekühlt, gelagert, angerichtet und auf der Station regeneriert. Innerhalb von maximal 90 Minuten werden warme Gerichte in den Turbokühlschränken von 100 Grad Celsius auf 2 Grad hinunter gekühlt. «Bakterien haben da keine Chance.» Mit der Schockkühlung bleiben den Gerichten auch die Vitamine erhalten. Und der Broccoli wird nicht lahm und grau, sondern auf dem Teller appetitlich grün serviert.

«Effizienz und Produktivität beeinflussen die Wirtschaftlichkeit», sagt der Küchenmanager. Mit dem rationellen Einsatz der Ressourcen optimiert er die Kosten. Das wird in der Küche offensichtlich: Thermische Geräte sind nur wenige auszumachen. Die einzelnen Nahrungsmittel werden zeitlich gestaffelt zubereitet. Das spart nebst Gerätschaften auch Personal.

Soeben sind Milchprodukte angeliefert worden. Stimmt die Temperatur, sind die Gebinde sauber, ist die Ware korrekt deklariert? Der Lieferant hat eine Checkliste unterschrieben, anhand derer die Qualität der Waren kontrolliert wird.

In den geräumigen Lager- und Kühlräumen im Untergeschoss stapeln sich die Lebensmittel – Konfitüren, Öl, Essig, Orangensaft, Sirup, Fleisch. «Wir haben gerade anderthalb Tonnen Teigwaren bestellt», sagt Weissbarth, «weil die Preise steigen.» Im Regal daneben stehen Büchsenravioli. Bis vor einem Jahr habe er die Ravioli mit feinen Saucen frisch zubereitet. Doch seinen Gästen schmeckten die Ravioli aus der Büchse besser. «Der Gast bestimmt, was er gern hat, nicht ich. Und wenn er zufrieden ist, bin ich es auch.»

Das Essen soll den Alltag der Bewohnerinnen und Bewohner bereichern, soll eine Abwechslung sein. Und so freuen sich alle, wenn der Gaumen mit Speisen verwöhnt wird, die an das frühere Leben zu Hause erinnern. Und wenn ein Wunsch aus der Palliativpflege die Küche erreicht, setzt Weissbarth alle Hebel in Bewegung, dass dieser erfüllt wird, sei es ein Glas Champagner oder eine Leberwurst.

Joseph Stalder, der Chefkoch des Kantonsspitals Baden, mit Koch-Lehrling Diät Sibylle Kunz.

20 Personen arbeiten im Team von Lars Weissbarth, darunter vier Auszubildende. Von den fünf diplomierten Köchen sind drei Diätköche. Weissbarth beschäftigt auch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit körperlichen oder psychischen Handicaps, Schüler, die ein Time-out aufgebrummt bekommen haben, oder Personen, die gemeinnützige Arbeit leisten. Pro Tag stellen sie rund 800 Mahlzeiten her und verköstigen die 200 Bewohnerinnen und Bewohner sowie das Personal des RPB und Gäste. Auch das Tages- und Nachtzentrum des RPB, das Altersheim St.Anna und das Untersuchungsgefängnis Baden gehören zur Kundschaft. Rund eine Million Franken gibt Weissbarth pro Jahr für Nahrungsmittel aus, eine Viertelmillion für Fleisch, eine weitere für Früchte und Gemüse. Die Cafeteria wird von der Bevölkerung genutzt. Zudem kocht das Regionale Pflegezentrum Baden auch für Bankette und Caterings. Das RPB ist ein Haus, das allen offensteht!

Und was schmeckt ihm, dem Küchenchef, denn selber am Besten? «Schnitzel, Pommes frites. Ich mag Hausmannskost.» Der bald 40-jährige Lars Weissbarth, der in Würenlingen aufgewachsen ist, ist übrigens an seinem heutigen Arbeitsort, dem früheren Regionalspital Baden, zur Welt gekommen. Letztes Jahr hat der Hundeliebhaber seine langjährige Partnerin geheiratet, und die bekommt nicht immer nur Schnitzel und Pommes frites aufgetischt. Denn der Küchenmanager kocht immer noch leidenschaftlich gern.

Josef Stalder, Chefkoch am Kantonsspital Baden, setzt auf mediterrane Küche

Blank poliertes Metall blitzt einem entgegen. Jetzt zwischen acht und neun, das Frühstück ist längst vorbei, herrscht wieder emsiges Treiben. Viele Köche verderben den Brei, sagt man. In der Küche am Kantonsspital Baden (KSB) sicher nicht. Die geräumige Küche im Untergeschoss ist in verschiedene Kochbereiche unterteilt, hier wirkt der Gemüsekoch, da werden Salate gerüstet, dort bereitet der Hors d'œuvrier die kalten Speisen zu, und der Pâtissier ist mit dem Brombeersorbet fürs Dessert beschäftigt.

Der Rôtisseur, wie der Bratenkoch in einer Hotelküche, die etwas auf sich hält, genannt wird, dreht die Lammfiletstücke in der Panade und brät sie dann an. Nur knapp, das Fleisch soll noch blutig sein. Im 65 Grad heissen Ofen lässt er die feinen Fleischstücke ziehen, bis sie schön rosa sind. Zwei Stunden sind es noch, bis der Koch das zarte Fleisch auf einem Tomatenragout und mit Kartoffelkroketten anrichtet. Es gibt Maiscrèmesuppe mit Kräutern dazu Salat mit Tomaten und Mozzarella sowie zum Dessert Zitronenkeks mit Beeren. Ob die Gäste des KSB allesamt Gourmets sind? Wohl kaum. Doch Josef Stalder ist bestrebt, sie kulinarisch zu verwöhnen. Der Aufenthalt im Spital soll so angenehm wie möglich gestaltet werden, das Wohlgefühl nach einem feinen Essen unterstützt die Heilung.

Josef Stalder, der mit seiner Familie in Würenlingen wohnt, kommt aus der Hotellerie. Als er noch im Maison Blanche in Leukerbad wirkte, hatte sein Name in der Gilde der Kochkünstler einen guten Klang. Die Ansprüche, die er heute an seine Küche stellt, sind die gleichen wie damals. Unterschiede gibt es trotzdem, sie liegen vor allem in der Zubereitungsart und in den Arbeitsabläufen. In der Hotelküche wird das Lammfilet à la minute zubereitet, in der Spitalküche lässt Stalder die Panade weg, etwa wenn es Diätvorschriften so verlangen.

Josef Stalder setzt auf die mediterrane Küche. Diese gilt als besonders schmackhaft, vielseitig und gesund. Untersuchungen belegten, sagt Josef Stalder, dass Menschen aus den Mittelmeerländern weniger an Zivilisationskrankheiten leiden würden, wie zum Beispiel Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Die südlichen Nachbarn essen gerne Obst und Gemüse, Früchte, Salate, hochwertige Pflanzenöle, vornehmlich Olivenöl, sowie Fisch. Stalder verwertet wenn möglich marktfrische Produkte. Selbstverständlich kommen die rote Salatbohne aus der Büchse und die Bühlerzwetschgen aus dem Tiefkühler.

Die Patienten des KSB wählen ihr Mittagessen unter verschiedenen Menüvarianten aus, darunter auch ein Diätmenü zum Beispiel für diabeteskranke Patienten. Zweimal pro Woche gibt es Fisch, Schweinefleisch höchst selten, und ein vegetarisches Menü steht immer auf der Karte. Die Patienten geben ihre Bestellung beim Pflegepersonal auf, das seit wenigen Jahren mit einem portablen PC-Erfassungssystem ausgerüstet ist. 14 Franken hat Stalder pro Tag und Patient zur Verfügung; sein Jahresbudget beläuft sich auf 2,2 Millionen Franken.

Das Essen muss schmecken. Und so weiss auch der Chefkoch am KSB aus oft gemachter Erfahrung, dass der weniger gesunde Wurstsalat den lecker angerichteten Teller mit kalten Varianten von Thunfisch bei weitem übertrumpft. Und wenn er das 450-köpfige Spitalpersonal nicht hin und wieder mit Pommes frites verwöhnen würde, wäre der Sympathieverlust beträchtlich. Pro Tag verlassen bis zu 1600 Mahlzeiten Stalders Reich. Sein Team zählt 46 Mitarbeitende, elf Köche, davon drei Diätköche, sieben Lehrlinge sowie etliche Hilfskräfte, die unter anderem in der Abwaschküche oder in der Rüsterei beschäftigt sind.

Als Küchenchef am KSB sei er weniger mit Kochen als mit Managementaufgaben beschäftigt, sagt der Hobby-Imker. Dazu gehören Menüplanung, Bestellungen, Personaleinsatz, Planung der Produktion. Und bald gehört auch die Planung einer neuen Küche zu seinen Aufgaben. Ab dem Jahr 2010 soll das Kantonsspital Baden einer Gesamtsanierung unterzogen werden.